41e Année. — Tome LXXX N° 2067 Paris, 8 Février 1934

REVUE DE VITICULTURE

LES PROBLEMES DU BLE ET DU VIN DEVANT LES POUVOIRS PUBLICS

Le phénomène de la surproduction entraînant l'effondrement des cours et la ruine de toute activité productrice caractérise la crise économique mondiale. Elle s'est manifestée en France, quoique avec moins d'intensité qu'ailleurs, entraînant le déséquilibre du marché national dans toutes les branches de l'économie et compromettant, en particulier, la vie agricole du pays dans ses productions essentielles : le vin et le blé.

Il est intéressant de suivre, à propos de ces deux produits et par une succincte analyse des lois qui s'y rapportent, à la fois le parallélisme, lié à l'identité du problème fondamental et les nuances différentes qui caractérisent, de part et d'autre, une réglementation appliquée à des productions d'une économie dissemblable.

***

a) *Elimination des quantités excédentaires*

L'un des aspects les plus caractéristiques du problème du vin au cours de ces deux dernières années a été la question de l'élimination des excédents du marché. Cette formule quantitative caractérise en effet toute une série de mesures dont voici les principales :

Le législateur a voulu, tout d'abord, pour réaliser avec succès l'assainissement du marché, partir d'une base solide dans l'évaluation des quantités produites. La déclaration des récoltes, prévue à l'article 1er, paragraphe 7 de la loi viticole codifiée 1931-1933, devait la lui fournir. Ladite déclaration constitue, en effet, une source d'informations précise et rapidement connue. Précise, car les éléments de base, à savoir étendue des surfaces plantées, rendement à l'hectare, production des années antérieures, stocks restants, sont autant de données connues depuis longtemps de l'Administration des Contributions indirectes pour la perception des taxes fiscales. Rapide, car la vendange s'étend, compte tenu des différences par région et des écarts d'une année à l'autre, sur une période relativement courte, permettant une publication d'ensemble dans un bref délai.

Partant d'une évaluation précise des quantités produites, le législateur a pu doser leur écoulement sur le marché en instituant le blocage chez le récoltant (article 7). De plus, et puisque l'information officielle suivait de très près la fin des vendanges, et il a été en mesure de donner au blocage sa pleine efficacité en faisant précéder le blocage définitif qui suit la déclaration officielle de récoltes (article 7, paragraphes 2 et 4) d'un blocage prévisionnel (paragraphe 1) appliqué immédiatement après la vendange, la quotité du premier ne devant jamais dépasser celle du second.

Par ailleurs, on ne saurait oublier qu'en dehors des dispositions prévues aux lois viticoles codifiées 1931-1933 et pour résoudre le problème des excédents, les pouvoirs publics ont, dès 1931, limité les entrées de vins étrangers sur notre territoire. Ils procédèrent à cet effet soit directement, en inaugurant avec le vin la politique générale du contingentement (décret du 28 août 1931), soit indirectement en interdisant le coupage des vins français avec des vins étrangers (loi du 1er janvier 1930, titre I, article 1er).

b) *Résorption des excédents*

Corrélativement à l'élimination du marché des quantités excédentaires par le blocage et la limitation des importations, le législateur a cherché, par une série de mesures d'ordre qualitatif, à résorber les excédents par une amélioration du produit, mesures qui, en dernière analyse, aboutissant à l'élimination des vins de mauvaise qualité, rejoignent les précédentes et contribuent, à leur tour, au dégagement du marché.

C'est ainsi que dans cet ordre d'idées, l'article 1er, paragraphe 8, a interdit l'irrigation des vignes et que, dans le même sens, l'article 6 a précisé que des décrets fixeraient, pour chaque région viticole, la composition des vins récoltés, reconnus propres à la consommation. Enfin, le même texte a interdit le sucrage en première cuvée dans le cas où le vin obtenu ne serait pas destiné exclusivement à la consommation familiale.

*
* *

Mis en présence du problème complexe de la surproduction, le législateur, pour en épuiser les divers aspects ou tout au moins se rapprocher le plus possible d'une solution adéquate, a dû recourir à des mesures qu'il serait systématique de vouloir qualifier de quantitatives ou de qualitatives, mais qu'il convient plutôt de considérer comme participant de ces deux points de vue et contribuant, à leur tour, à la résorption des excédents.

Telles sont la distillation obligatoire avec achat de l'alcool par l'Etat, l'emploi des alcools pour la carburation et des moûts en vinification.

C'est ainsi que l'article 10 a prescrit la distillation obligatoire dans le cas de récoltes dépassant 72 millions d'hectolitres et l'achat par l'Etat du produit obtenu.

Corrélativement, l'article 9 a ordonné l'emploi obligatoire, pour la carburation, d'alcool repris à l'Etat dans la proportion de 25 à 35 litres d'alcool par 100 litres d'essence en même temps que le même texte instituait au dernier alinéa une surtaxe au profit du Service des alcools sur les huiles et essences de pétrole importées.

Enfin, l'article 15 a fixé l'emploi dans certaines conditions des moûts en vinification et doit être considéré comme faisant partie également des mesures destinées à provoquer, dans l'esprit du législateur, la résorption des excédents.

c) *Organisation de la production*

Remontant plus avant dans la solution du problème de la surproduction en matière de vins, les pouvoirs publics ont réglementé étroitement les plantations

nouvelles : tout d'abord, indirectement, en instituant à l'article 5, paragraphe 5, une taxe sur lesdites plantations en même temps que sur les hauts rendements (article 1er, paragraphe 1) et sur les récoltes importantes (article 1er, paragraphe 2), puis directement, par la limitation à l'article 3 des plantations et compléments de plantations. Parmi les dispositions prévues audit article, les unes sont applicables seulement dans cinq ans, à partir du 1er août 1933 ; les autres devant entrer en application immédiatement à cette date et pendant cinq années. Au titre de ces dernières, le paragraphe 10 a spécifié que, pendant le laps de temps envisagé, seront suspendues toutes plantations ou tous compléments de plantations en dehors de ceux nécessaires pour l'entretien des vignobles.

Au titre des premières dispositions applicables seulement dans cinq ans et d'un esprit plus draconien, le paragraphe 1er a prohibé pendant dix ans toute plantation ou complément de plantation par tout propriétaire exploitant lui-même ou par voie de fermage. Toutefois, dans ce dernier cas, les plantations acquises pour leur propre compte par des fermiers ou métayers pourront être étendues dans certaine limite.

Dans l'une et l'autre alternatives, il est prévu du reste certaines exonérations (article 1er, paragraphes 4, 11, 12 et 13) qui devront faire l'objet d'une déclaration de plantation (articles 13 et 16) et, dans certains cas particuliers, d'une déclaration d'arrachage des vignes remplacées par ailleurs conformément aux termes de l'article 3, alinéa 1er, paragraphe 2 de la loi du 4 juillet 1931 (article 1er, paragraphe 14).

d) *Financement de la loi*

L'ensemble des redevances et des amendes perçues pour l'application de la loi devront, aux termes de l'article 16, constituer un fonds de propagande destiné à encourager la consommation et l'exportation du vin et susceptible, à ce titre, de renforcer les mesures analysées ci-dessus.

e) *Contrôle et pénalités*

Le contrôle de l'application des dispositions prévues à la loi viticole codifiée 1931-1933 doit être assuré, dans son ensemble, par l'Administration des Contributions indirectes.

A cet effet, l'article 3 a assujetti le viticulteur exploitant au contrôle des plantations ; en prévoyant, tout d'abord et d'une manière générale, la déclaration à la recette buraliste de toute plantation de vigne (article 3, paragraphe 6), en stipulant, ensuite, des déclarations spéciales pour les diverses exonérations prévues à l'égard de la prohibition générale de plantation (article 3, paragraphe 13) en assujettissant, en outre, les mairies à l'envoi à l'Administration des Contributions indirectes de la liste des surfaces plantées sur le territoire de la commune, établie et signée par les répartiteurs de la commune (article 1er, paragraphe 17), en prescrivant, enfin, que ladite Administration aurait le droit d'examiner la comptabilité des producteurs de plants et des entrepreneurs de défonçage (article 3, paragraphe 18).

D'autre part, et comme corrollaire à ce contrôle des surfaces plantées, l'ar-

ticle 4 a prévu que les redevances instituées par les articles 1er et 3 seraient assises et recouvrées comme en matière de contributions indirectes.

Par ailleurs, l'article 7, paragraphe 5, a assujetti au même contrôle les quantités bloquées, tandis que l'article 12 établissait celui des quantités importées.

Comme suite au contrôle ainsi établi, les infractions aux dispositions prévues à la loi doivent être constatées, poursuivies et recouvrées comme en matière de contributions indirectes dont les agents appliquent les pénalités de l'espèce, quelles soient générales ou spéciales : les unes et les autres sont inscrites aux articles 10 et 14. Les pénalités spéciales viennent renforcer les pénalités générales pour réprimer et punir plus particulièrement les infractions au paiement des redevances (article 14, paragraphe 2), aux plantations des vignes (article 14, paragraphe 4) et aux livraisons d'alcools à l'Etat (article 10, paragraphe 3).

(*A suivre.*)

CHARLOTTE DROUARD.

SUR LES ELEMENTS CHIMIQUES DE LA CASSE BLANCHE (1)

Rôle du tanin

Le tanin fournit avec les sels ferriques des combinaisons mal connues et très variables, mais suffisamment caractéristiques.

Dans une solution à 0,5 p. 100 de tanin Codex (acide digallique), une trace de sel ferrique donne la coloration violette. Celle-ci est empêchée par une très petite quantité d'acide tartrique. Elle est au contraire exaltée par l'addition de phosphates alcalins ou par les sels calcaires de l'eau ordinaire.

La crème de tartre à la dose de 2 p. 1000 dans l'eau diminue la coloration violette du tannage ferrique. L'action est donc moins sensible que celle de l'acide tartrique et correspond aux énergies acides respectives.

La simple formation de tannate ferrique (avec intervention probable, suivant Laborde, des albuminoïdes du vin) constitue le phénomène de casse brune ou casse noire. Cette altération n'est possible que s'il n'y a que peu ou pas d'acide tartrique libre. Nous avons vu que des traces de cet acide suffisent pour empêcher la combinaison tannique du fer. Nous avons vu également cet acide s'opposer au précipité de phosphate ferrico-calcique. Mais la présence de sels convenablement choisis et principalement de phosphate pourra neutraliser ou compenser.

2 p. 1000 de crème de tartre, 0,2 d'acide phosphorique, 0,1 de chaux avec 0,020 de fer et du tanin à 0,5 p. 1000 en solution aqueuse sont additionnés de 2 p. 1000 d'acide tartrique. Le liquide brunit (2) sans trouble blanc ni coloration violette. Par addition de phosphate, on a les deux effets simultanés, ou encore si l'on ajoute quelques gouttes de sel calcaire.

(1) Voir *Revue*, nos 2065 et 2066, pages 53 et 69.

(2) Le tanin utilisé est du Codex. S'il ne donne pas les mêmes réactions que du tanin œnologique (??), il y a du moins quelque indication commune à tous les tanins.

Il en est de même si on désacidifie par une petite quantité de carbonate de chaux. Le liquide se colore en lie de vin clair avec trouble blanchâtre. Il devient vite très limpide en conservant une légère teinte violette. Le dépôt de tartrate de chaux entraîne des flocons de tannates ferriques. Cette désacidification a donc provoqué simultanément une casse brune par neutralisation de l'acide tartrique libre et une casse blanche par production de phosphate ferrico-calcique. Le dépôt lavé et calciné présente de l'acide phosphorique et du fer ainsi que de la chaux imputable en grande partie au tartrate de chaux précipité.

Le traitement d'un milieu cassant par le carbonate de chaux consiste donc à provoquer la casse et à éliminer ainsi un ou plusieurs de ses éléments. La diminution de l'énergie acide du milieu ne pouvait, suivant les idées reçues, provoquer d'autre effet.

Il n'y a eu en aucune manière suppression et encore moins modification favorable des conditions physico-chimiques pouvant constituer une aptitude du milieu aux phénomènes envisagés.

Deux des éléments essentiels de la casse : fer et acide phosphorique sont entraînés dans le dépôt. S'ils ne subsistent plus dans le liquide qu'en proportion insuffisante, cette élimination, même partielle, assure le succès du traitement.

Nous avons déjà rappelé que la chaux ajoutée se partage entre l'acide tartrique et les autres acides, ces derniers pouvant conserver la base en combinaison soluble. L'excès de sel de chaux, en même temps qu'il tamponne le liquide, favorise la formation et le dépôt rapide du phosphate ferrico-calcique, jusqu'à élimination presque totale du fer.

Il n'est pas besoin de revenir sur l'action défécante de telles précipitations, ni sur la limpidité spéciale des vins désacidifiés au carbonate de chaux.

Dans cette vue nouvelle du rôle de l'acide tartrique en présence du tanin, il n'y a rien à changer aux conclusions de J. Laborde (*C. R.*, 5 mars 1917) : « En effet, on sait que l'introduction accidentelle de fer dans un vin blanc peut déterminer la casse noire au lieu de la casse blanche, et j'ai observé que, dans ce cas, le milieu ne contient que peu ou pas d'acide tartrique libre. Ici, le tannate ferrique, de couleur noir verdâtre, peut se former en même temps que le phosphate incolore, tandis qu'en présence d'acide tartrique libre ce tannate ne peut exister, mais la précipitation du phosphate de fer n'est pas gênée.

Ces résultats sont parfaitement d'accord avec les conditions de production des vins blancs qui cassent en blanc exceptionnellement. Ces conditions sont celles des années à maturité incomplète, où les vins sont riches en acide tartrique libre. La clarification spontanée des vins, qui comprend toujours un peu de casse blanche, est alors plus ou moins ralentie, mais si les moûts proviennent de terrains asssez ferrugineux, ou si, d'une manière générale, ils acquièrent un supplément de fer naturellement ou accidentellement, les vins qui en résultent sont infailliblement atteints de cette casse blanche très prononcée. »

La forte acidité du moût, du vin accentuera l'attaque des divers matériaux métalliques. Avec une plus grande quantité d'acide, un produit vert contiendra une plus grande quantité de sels, fer, calcium, etc. L'acide tartrique n'agit

donc qu'en équilibre avec d'autres éléments fort variables. En réalité, il y a continuité entre les deux sortes de casse. Elles ne vont jamais sans se superposer dans une proportion et avec des apparences variables, tout au moins au début de l'altération.

La casse brune n'intervient pas sans être accompagnée de casse blanche si le liquide présente les teneurs convenables en chaux et acide phosphorique. Il arrive seulement que les caractères extérieurs, la couleur en particulier de l'une ou l'autre des casses, prédominent. Mais après élimination suffisante de l'acide phosphorique ou de la chaux, il ne peut plus y avoir que casse brune proprement dite (1).

Les phosphates favorisent la casse blanche ; ils ont ainsi leur rôle dans l'élimination du fer et la clarification. Encore faut-il un équilibre convenable des constituants ; il y a aussi certaines conditions du milieu tant pour la formation du composé que pour son élimination totale et définitive.

*
* *

Un essai analogue à ceux qui ont montré l'influence de doses croissantes d'acide tartrique reçoit 0,5 p. 1000 de tanin. La quantité d'acide tartrique est amenée à la dose exacte qui fait disparaître la coloration violette du tannate ferrique. On le désacidifie par 0 gr. 75 de carbonate de chaux. On voit lentement apparaître la couleur violette avec trouble blanchâtre. Il se forme un dépôt qui, après lavage, présente du fer et de l'acide phosphorique. On y retrouve aussi de la chaux ; mais celle-ci peut être attribuée en grande partie au tartrate de chaux formé.

Le filtrat limpide et incolore présente le lendemain un trouble laiteux. Le précipité présente les mêmes constituants que le premier.

Un vin de 1931 logé en ciment tout frais et non affranchi est écoulé très brillant en octobre 1932. A la première aération, il manifeste une casse intense. Le liquide filtré noircit à la partie supérieure, le bas de la bouteille va graduellement vers le blanc. L'acidité totale est 2,47. Les sels de chaux sont en quantité massive.

Par addition de phosphate bisodique, précipité abondant de phosphate ferrico-calcique. Après filtration, le liquide casse en blanc.

Mais par addition d'acide tartrique, ce liquide cassant fournit un dépôt de tartrate de chaux et recouvre une remarquable limpidité. Il n'en est pas moins légèrement laiteux après vingt-quatre heures. Mais une addition d'acide citrique le maintient après une nouvelle filtration, sans donner un résultat complet, l'acide phosphorique paraissant avoir été ajouté en notable excès.

Cet essai, que nous donnons pour ce qu'il vaut, n'eût été concluant qu'avec des dosages préliminaires rigoureux de tous les éléments primitifs ou ajoutés.

(1) En faisant varier les divers constituants acides, métaux et sels, il sera possible de retrouver — s'il existe — le point exact où l'une des deux casses se manifeste seule, à l'exclusion de l'autre.

On voit toutefois que l'absence ou l'excès d'un des constituants : acide phosphorique, chaux, fer, tanin, de même que la constitution anormale du milieu en acides et sels, peuvent modifier complètement l'allure des phénomènes. Les traitements adoptés devront donc s'éclairer tout d'abord par des dosages appropriés et des essais multiples. Un critérium non encore indiqué consisterait dans l'addition de phosphate soluble. Cette addition sur le vin fait ne constituerait d'ailleurs pas une pratique autorisée.

*
* *

A vouloir examiner l'action de tous les éléments susceptibles d'intervenir encore, de manière plus ou moins accessoire, d'autres essais — et probablement en grande nombre — seront nécessaires si l'on veut pouvoir affirmer que les résultats obtenus peuvent être appliqués directement au vin.

De toute manière, la présente étude est loin de nous conduire à des conclusions très simples en ce qui peut concerner la casse ou plutôt les casses ferriques. Il faut d'ailleurs rappeler qu'il a été question seulement des éléments chimiques et des réactions paraissant intervenir dans des vins atteints de casse blanche.

La méthode employée consistait à varier les éléments et les conditions. Cela peut conduire loin ; d'autres, je l'espère, pourront continuer et compléter.

C'est ainsi que les doses variées d'acide phosphorique n'ont été que sommairement expérimentées. Les essais se sont tenus entre 0,100 et 0,200 d'anhydride. L'effet des additions phosphatées a d'ailleurs été signalé à plusieurs points de vue. De même pour le fer, qui représentait généralement de 0,010 à 0,020 de ferricum par litre. Le mélange ferreux et ferrique pouvait être d'importance capitale. Il a paru préférable de s'en tenir à la réaction finale du métal oxydé. Celui-ci a été employé sous la forme qu'il présente principalement sinon uniquement dans les milieux tartriques du vin. Que le ferricum en perchlorure aqueux ou en milieu tartrique ne donne pas la même réaction avec le ferrocyanure, ce réactif en est seul responsable. Il a paru inutile d'approfondir l'explication consistant à dire : 1° l'action du ferro est diminuée par la formation de complexe ; 2° la formation de complexe est démontrée par la diminution de l'action du ferro. Sous la forme adoptée, nous avions bien le ferricum tel qu'il se présente dans les vins à la réaction étudiée. Il s'y prête d'ailleurs parfaitement.

Les résultats indiqués gagneront à être complétés en les appliquant non pas au vin en général, mais aux divers vins catalogués suivant leur composition et leurs éléments plus ou moins favorables aux diverses casses ferriques. Celles-ci peuvent être en effet très diverses, et de même les traitements à y appliquer.

M.-J. Dubaquié,
Directeur de la Station œnologique de Bordeaux.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Etudes systématiques sur le vin (L. Jaquemin). — Plantation d'hybrides (Bertille et Joannès Seyve). — Distillation obligatoire. — Régime de l'alcool : prix de vente de l'alcool aux industries admises au bénéfice des cessions, arrêté ministériel du 30 décembre 1930. — Prix de cession des alcools. — L'application du tarif douanier maximum aux vins étrangers en cas de blocage intérieur (vœu). — A l'étranger, la propagande en faveur du vin est une des bases de la propagande pour la France. — Dégustation de vins d'hybrides producteurs à Toulouse. — Annuaire international du vin 1934.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous traversons une période favorable aux travaux du vignoble. Pas de pluies et une température assez élevée avec beau soleil, depuis trois semaines ; aussi, tout le personnel est occupé et la main-d'œuvre fait quelquefois défaut à la campagne.

Il y a encore pas mal de labours à faire dans les vignes. Les pluies d'automne et les froids rigoureux de décembre ayant empêché toute culture.

Le 31 janvier, la température s'est subitement refroidie et un vent glacial a soufflé avec violence (le mistral) pendant quelques jours, avec chutes de neige. Ce changement brusque de température a surpris nos populations méridionales, qui croyaient que les gros froids ne reviendraient pas cette année. Le vent violent et sec dessèche les terres qui étaient encore imprégnées d'eau dans les plaines, et qu'on ne pouvait pas cultiver.

En ce moment, on laboure, on taille et l'on fume. Il faut se hâter d'employer les fumiers de ferme, les crottins de moutons et tous les engrais potassiques et phosphoriques, si l'on veut qu'ils produisent leur effet cette année.

Faire les plantations de racinés et des arbres fruitiers avant la fin de février, par temps doux. Nous rappelons que les hybrides Berlandieri sont d'une reprise difficile. C'est ce qui les fait vendre plus cher, parce que les boutures mises en terre produisent un déchet de plus de la moitié. Lorsqu'on plante des Berlandieri, il faut recommander aux ouvriers de ne pas couper les racines trop ras du talon, comme le font en général les viticulteurs. Si l'on ne veut pas avoir des mécomptes dans les reprises, il faut rafraîchir seulement les racines et les étaler sur la terre avant de les recouvrir. La difficulté des reprises du Berlandieri ont jusqu'à aujourd'hui fait délaisser cette espèce, qui réunit pourtant les meilleures qualités d'un bon porte-greffe, réussissant dans presque tous les terrains, et résistant à la chlorose dans les terrains calcaires.

Nous recommandons plus que jamais les porte-greffes à sang de Berlandieri, mais hybridés avec des américains.

Le moment va venir de couper les sarments destinés à donner les greffons. Il faut choisir ces sarments dans des vignes saines, exemptes de maladies cryptogamiques, d'un âge moyen, ni trop jeunes, ni trop âgées, sur des ceps bons producteurs. Il faut prendre les sarments producteurs et non les gourmands.

Les sarments doivent être taillés avant le départ de la végétation. On les conserve dans le sable jusqu'à la veille du greffage, où on les plonge dans l'eau, pour enlever le sable qui détériorerait le greffon.

Cette année, la végétation partira un peu en retard, à cause des grands froids et des matinées glacées qui se produiront en février. Les amandiers, qui sont souvent en fleurs dans notre région fin janvier, ne semblent pas encore près de fleurir.

Il faut tailler la vigne, les arbres fruitiers et les rosiers pendant ce mois. Au mois de mars, c'est un peu en retard, sauf pour les oliviers, qui ne doivent se tailler qu'en mars et avril. Nous aurons peut-être, cette année, une bonne récolte d'olives, puisque la récolte dernière a été nulle dans le Languedoc.

Aussitôt que la température se radoucira, il faudra pratiquer les traitements insecticides qu'on appelle d'hiver, mais qui doivent se faire le plus tard possible, avant que la vigne débourre.

Les vignes jeunes ne doivent être taillées que dans le mois de février, alors qu'on a presque la certitude que les grands froids sont passés.

Nous remarquons avec plaisir qu'on continue à planter beaucoup d'arbres fruitiers. Si, dans la campagne, tous les propriétaires avaient quelques arbres

fruitiers dans leurs vignes, les fruits, n'étant pas rares, ne seraient pas volés comme ils le sont.

Nous engageons les viticulteurs à réserver des sarments de raisins de table, pour en greffer au moins en vue de leur provision et pour la vente s'ils ont des terrains propices.

Nous pensons que la consommation des raisins de table prendra une grande extension, si la propagande, qui est bien partie, continue à se faire avec méthode et ténacité. S'appliquer à faire produire de beaux raisins sains. Pour cela, il faut des soins et du goût.

Il faut, dans notre région méridionale, cesser la course à la production intensive, pour s'appliquer à faire produire la qualité. C'est le seul moyen de sauver la viticulture méridionale.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles tenus dans les principales villes de notre région ont été un peu plus fréquentés que les semaines précédentes ; mais les affaires restent toujours très calmes et le commerce des centres de consommation n'achète pas et vit sur ses réserves, qui s'épuisent pourtant.

Les retiraisons des caves des propriétaires ne se font pas. Nous connaissons, dans différentes localités, des caves achetées en octobre, qui ne sont pas encore retirées.

En ce moment, le commerce recherche les petits vins, et même les avariés, pour les traiter et les jeter dans la circulation. Ce qu'il veut, c'est de la marchandise à bas prix. On donne 9 francs du degré pour de petits vins pas toujours francs de goût, vins qui devraient aller à la chaudière.

Beaucoup de négociants s'alimentent en ce moment, pour les vins à fort degré, en Tunisie. Ces vins de 11° valent en ce moment, pris à la cave des récoltants, 5 francs le degré. Les négociants se hâtent de prendre de ces vins avant que le contingentement soit terminé ; voilà pourquoi les vins à faible degré de notre région sont recherchés, pour faire des coupages avec les vins tunisiens.

Le commerce est aussi tenu de court par les banques sérieuses, qui manquent de confiance pour l'avenir. On voit tant de scandales, tant de faillites que la confiance manque. Cela nuit beaucoup aux transactions.

Quand aurons-un gouvernement d'autorité, qui gouverne réellement et inspire la confiance au pays ? Tant que la politique de parti et d'intrigues sera la seule préoccupation de nos parlementaires, la France s'enfoncera de plus en plus, tandis qu'elle aurait pu être la première nation du monde après la guerre, par la richesse de son sol, la douceur de son climat, l'esprit d'initiative individuelle de nos concitoyens.

Les socialistes n'ont jamais voulu participer au pouvoir pour éviter les responsabilités, mais ils ont obtenu tout ce qu'ils ont voulu des divers gouvernements qui se sont succédé depuis la guerre : assurances sociales, création de monopoles et d'offices, fonctionnarisation de tous les petits employés d'Etat, ingérence de l'Etat dans tous les domaines de l'activité économique. L'initiative personnelle a été réduite en faveur de l'étatisme ruineux qui s'immisce partout et au sujet de tout.

La viticulture n'a pas échappé à cette mainmise de l'Etat sur toutes les branches de l'économie et de l'activité, grâce aux efforts de celui que la Confédération générale des Vignerons a mis à la tête de tous les organismes officiels concernant la viticulture et le vin.

Ce personnage, qui a toujours travaillé dans son intérêt personnel, a fait triompher ses idées socialistes et étatistes dans les lois qu'il a fait voter, soi-disant en faveur de la viticulture.

C'est la libre disposition de la propriété et la liberté individuelle qui disparaissent petit à petit. — E. F.

Etudes systématiques sur le vin. — Les travaux de M. Jean Ribéreau-Gayon, docteur ès Sciences physiques, ont donné lieu dans cette Revue à une note bibliographique. Malgré sa précision, cette note ne mettait pas assez en relief l'importance des patientes recherches réalisées par ce jeune savant — et parce que j'ai

eu pendant d'assez longues années la responsabilité de milliers d'hectolitres de vin depuis leur élaboration jusqu'à leur consommation, je me suis cru autorisé à dire le secours que m'avaient apporté les études précitées.

Il ne s'agit pas d'une admiration simpliste ; j'ai étudié la thèse de doctorat de M. Ribéreau-Gayon la plume à la main, j'ai fait de même pour sa deuxième édition : Oxydations et Réductions dans les Vins — et j'achève l'Etude des Equilibres du Fer.

Dernier travail qui me semble clore la question des complexes à la confusion des contradicteurs dont le parti pris (depuis longtemps) m'a paru très supérieur aux oppositions scientifiques.

Il m'a été donné de suivre les travaux de M. Ribéreau-Gayon depuis 1927 parce que j'étais alors en butte aux ennuis de la Casse cuivreuse.

Casse cuivreuse, casse ferrique. Casse des matières azotées — vieillissement et oxydants intermédiaires, toute une série de phénomènes ont été traités magistralement avec à chaque instant l'énoncé d'observations que j'avais faites sans pouvoir en démêler les causes, bien entendu.

La fécondité de ces études scientifiques se révélait par la découverte de nombreuses solutions et la mise en lumière de conclusions importantes.

Contrôle rapide du cuivre dans les vins et son élimination par réduction ;

Contrôle du fer dans ses différents états ;

Elimination des matières azotées par chauffage et par l'utilisation du pouvoir d'adsorption du kaolin ;

Stabilité exceptionnelle des vins blancs ayant fermenté en deux phases : phénomène exact et contrôlé et dont la technique biologique mise au point permettrait l'élaboration de vins blancs beaucoup plus stables ;

Incapacité des collages habituels pour éliminer les cations fer et cuivre et les matières azotées ;

Rôle de la dextrane pour le maintien des suspensions, et les difficultés de filtration — son action heureuse au contraire comme colloïde protecteur.

Par ailleurs, le processus du vieillissement par les oxydants intermédiaires et le contrôle des phénomènes par la technique hydrosulfite et la mesure du potentiel d'oxydation-réduction laissent entrevoir des possibilités importantes.

Toutes ces premières et abondantes lumières projetées avec tant de virtuosité sur des problèmes jusqu'alors inconnus ou mal connus viennent du fait que M. Ribéreau-Gayon met au service d'une méthode expérimentale rigoureuse des connaissances très étendues et qu'il est en contact avec le vin ailleurs qu'au laboratoire, et c'est là une très grande force.

Je dois à M. Ribéreau-Gayon mes meilleures satisfactions professionnelles et j'ai tenu à lui exprimer publiquement toute ma reconnaissance.

L. Jaquemin,
ingénieur agricole,
San Juan (Argentine).

Plantation d'hybrides. — A la suite de l'article des mêmes auteurs paru dans notre dernier numéro, nous publions la liste des hybrides obtenus par eux, dont ils conseillent l'emploi.

Cépages rouges

B. S. 2667. Cépage très vigoureux, des plus résistants à toutes les maladies. Gros raisins parfois énormes à grains ovoïdes et a bon goût. Se conserve longtemps sur souche. Première époque.

B. S. 2862. Cépage vigoureux, très belle santé aérienne. Gros raisins à gros grains, production régulière, bon vin fin riche en alcool. Vient dans la plupart des sols, même calcaires. Première époque.

B. S. 4176. Cépage d'une grande vigueur, belle résistance aux maladies. Grosse grappe souvent ailée à gros grains ovoïdes. Gros producteur, produit dès la deuxième année. Vin assez teinturier de très bonne qualité. (Le sarment et le feuillage de ce cépage imitent beaucoup celui du Riparia-Rupestris.) Maturité fin de première époque.

Cépages blancs

B. S. 2758. Variété très vigoureuse, d'une résistance aux maladies aériennes parfaite. Grosse grappe dorée dans la partie ensoleillée, avec un léger goût de muscat très fin et agréable, pouvant être utilisé pour table et cuve. Maturité de fin de première époque.

B. S. 3600. Variété très vigoureuse. Très belle santé aérienne. Grappe moyenne, trapézoïdale à grains moyens très fins et très sucrés. Vin très riche en alcool Maturité de première époque hâtive.

B. S. 4127. Cépage à grande vigueur, très bonne résistance aux maladies, grosse grappe allongée pour table et cuve, d'une très bonne conservation. Vin fin et agréable riche en alcool. Maturité de fin de première époque. — BERTILLE et JOANNÈS SEYVE.

Distillation obligatoire. — Lettre autographiée n° 1.792, du 4 janvier 1934.

(*Direction générale des Contributions directes*)

La centralisation des résultats accusés par les déclarations de récolte souscrites en France et en Algérie a fait apparaître un chiffre de disponibilités supérieur à 72 millions d'hectolitres de vin.

En conséquence, sont tenus de distiller ou de faire distiller des vins tous les viticulteurs ayant obtenu, en 1933, plus de 400 hectolitres de vin avec un rendement à l'hectare qui n'accuse pas comparativement à la moyenne des trois années 1930, 1931 et 1932, une diminution supérieure à 50 %. Un décret du 29 décembre dernier (*J. O.* du 30), fixe les conditions de production et de livraison ainsi que les prix d'achat, par l'Etat, des alcools obtenus.

Les quantités d'alcool à produire sont fonction de la récolte globale et du rendement à l'hectare, conformément au barème prévu par le décret. Au cours des années précédentes, les prestations étaient déterminées par paliers de récolte, mais il n'en est pas de même depuis le vote de la loi du 8 juillet 1933. Un seul taux doit être appliqué à la récolte considérée dans son ensemble, le résultat obtenu étant, le cas échéant, majoré en considération du rendement à l'hectare. L'exemple suivant précise le mécanisme des décomptes :

Cas d'un viticulteur ayant obtenu 4.500 hectolitres de vin à raison de 78 hectolitres à l'hectare.

A raison de 1 dl. 4 d'alcool pur par hectolitre de vin, l'intéressé doit produire : 1 dl. 4 × 4.500 = 6.300 décilitres d'alcool pur ou 6 hl. 30. En considération du rendement moyen à l'hectare, cette quantité doit être augmentée de 10 % et portée à 6 h.l 93.

Pour tous détails d'application, notamment en ce qui concerne l'octroi d'exonérations, l'envoi d'avertissements aux prestataires, la remise de certificats de distillation par les viticulteurs dispensés de livrer leurs alcools à l'Etat, il y aura lieu de se conformer aux instructions données par la circulaire n° 573, du 19 septembre 1933, paragraphes 63 à 72.

Messieurs les directeurs sont priés de bien vouloir adresser les instructions utiles aux agents placés sous leurs ordres.

Régime de l'alcool. Prix de vente de l'alcool aux industries admises au bénéfice des cessions. Arrêté ministériel du 30 décembre 1933. — Lettre autographiée n° 1.793, du 5 janvier 1934.

(*Direction générale des Contributions directes*)

Un arrêté ministériel, en date du 30 décembre 1933, inséré au *Journal officiel* du 30, et dont le texte est reproduit ci-après, a fixé les nouveaux prix de vente de l'alcool aux industries admises au bénéfice des cessions.

Cet arrêté modifie les prix fixés par l'arrêté du 23 mai 1931, en ce qui concerne :

1° Les alcools cédés pour la fabrication des vinaigres pour la consommation intérieure ;

2° Les alcools destinés à être exportés, soit en nature, soit sous forme de produits fabriqués.

Ces prix sont abaissés respectivement de 600 à 525 francs et de 250 à 220 francs.

Par ailleurs, pour tenir compte des modifications apportées par la loi du 31 mai 1933 (art. 99) et par la décision ministérielle du 24 février 1933, à la réglementation des alcools dénaturés, il a été procédé à un nouvel aménagement des prix de cession des alcools destinés à être employés en franchise du droit de consommation. Le prix de 200 francs par hl. est désormais applicable aux seuls alcools mauvais goût et flegmes destinés à la préparation d'alcool dénaturé par le procédé général et mis en œuvre, en vue de cette préparation, à 90°5 au maximum. Toutes les autres catégories d'alcools (alcools bon goût, quel que soit le mode de dénaturation employé, alcools mauvais goût et flegmes destinés à la dénaturation par un procédé spécial ou dénaturés à un degré supérieur à 90°5) doivent être prélevés sur les stocks rétrocédés au prix de 210 francs l'hectolitre.

Il résulte, par ailleurs, des dispositions combinées du nouvel arrêté et de l'arrêté du 2 août 1933 (*Journal officiel* du 3), fixant le prix d'achat, par l'Etat, des alcools rectifiés provenant de la mise en œuvre des mélasses indigènes, que la surtaxe à percevoir en application de l'article 5 de la loi du 9 juin 1921 sur l'alcool représenté par les vinaigres, moutardes et conserves alimentaires à base de vinaigre importés, se trouve ramenée à 355 francs (525 — 170 francs) par hectolitre d'alcool pur. D'autre part, la surtaxe à percevoir sur les spiritueux et vins de liqueur importés, en application du 4e paragraphe de l'article 89 de la loi du 25 juin 1920, se trouve ramenée à partir du 1er janvier courant de 1.210 fr. à 1.205 fr. (1.375 fr.—170 fr.) par hectolitre d'alcool pur. Pour la perception de ces surtaxes, sur les produits importés du territoire de la Sarre, il conviendra de s'inspirer des prescriptions contenues dans la lettre autographiée n° 881, du 9 mars 1926.

L'arrêté du 30 décembre 1933 n'ayant pas repris les dispositions de l'arrêté du 29 novembre 1932 relatives à l'addition d'un révélateur aux alcools rétrocédés à prix réduit pour l'exportation, ces dispositions doivent être considérées comme abrogées.

Messieurs les directeurs sont priés de vouloir bien porter sans retard la teneur du nouvel arrêté à la connaissance du service et des intéressés.

Prix de cession des alcools. — Le ministre du Budget,

Vu l'article 89 de la loi du 25 juin 1920 ;

Vu l'article 7 de la loi du 28 février 1926 ;

Arrête :

Le prix de vente des alcools aux industries déjà admises au bénéfice des cessions est fixé :

1° A 1.000 francs l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue prise chez le distillateur, lorsque l'alcool sert au vinage ou au mûtage des vins, en vue de la préparation des vins de liqueur, vins médicamenteux, vermouths, mistelles et autres produits assimilés pour la consommation intérieure ;

2° A 525 francs l'hectolitre à 100 degrés, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des vinaigres pour la consommation intérieure ;

3° A 500 francs l'hectolitre, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des produits de parfumerie, des produits chimiques ou pharmaceutiques, etc., à l'exception des vins médicamenteux pour l'intérieur ;

4° A 220 francs l'hectolitre, lorsqu'il est destiné à être exporté en nature ou lorsqu'il sert à préparer, pour l'exportation des spiritueux composés (liqueurs, amers, bitters, vermouths, quinquinas, vins de liqueur, produits chimiques, pharmaceutiques, de parfumerie, etc.), des vinaigres ou des eaux-de-vie à 66 degrés et au-dessous ;

5° A 210 francs l'hectolitre, lorsqu'il est employé à fabriquer des produits pour l'extérieur ou l'intérieur, dans tous les cas où, étant exonéré du droit de consommation, il n'est soumis qu'au paiement de la taxe de statistique.

Ce prix est abaissé à 200 francs l'hectolitre à 100 degrés pour les alcools mauvais goût et les flegmes destinés à la préparation d'alcool dénaturé par le procédé général ne titrant pas plus de 90°5.

La majoration que sont autorisés à faire subir les distillateurs et autres intermédiaires aux prix indiqués ci-dessus pour toutes les livraisons effectuées directement aux industries privilégiées ne doit pas excéder 2,5 %, non compris les

frais de logement, manutention et camionnage, la taxe sur le chiffre d'affaires et les frais de double rectification lorsqu'il y est procédé sur la demande du cessionnaire.

Les alcools livrés dans les distilleries du département de la Seine ou dans les dépôts constitués par le Service des Poudres subissent, en outre, une majoration variable avec la situation de chaque distillerie ou entrepôts, dans la limite de 40 francs par hectolitre d'alcool pur.

Fait à Paris, le 30 décembre 1933. PAUL MARCHANDEAU.

L'application du tarif douanier maximum aux vins étrangers en cas de blocage intérieur. — Le Syndicat des Vignerons de Montpellier vient d'émettre les vœux qui suivent et que nous publions seulement à titre de renseignement, avec les réserves qu'ils comportent :

« Le Syndicat des Vignerons de Montpellier-Lodève, considérant :

Que la France est le pays produisant la plus grande quantité et la plus riche variété de vins du monde ;

Que la législation française en matière de vinification est de beaucoup la plus sévère du monde et la plus strictement appliquée ;

Que les vins étrangers consommés en France seraient, s'ils étaient produits en France très souvent déclarés « impropres à la consommation », comme non conformes à notre législation vinicole ;

Que la France est le pays qui « défend » sa production vinicole par les droits de douane les plus faibles du monde ;

Que notre balance commerciale, de plus en plus déficitaire, prouve que nous sommes depuis longtemps les dupes de l'étranger ;

Que les intérêts de la masse des viticulteurs français sont aussi légitimes et plus considérables que ceux des importateurs de vins et des industriels exportateurs ;

Que les importateurs de vins peuvent facilement trouver parmi l'incomparable gamme de vins français la marchandise leur convenant ;

Que les industriels français trouveraient parmi les viticulteurs une clientèle bien plus sûre que celle qu'ils trouvent à l'étranger ;

Qu'il est inadmissible que la France soit en même temps le pays le plus gros producteur et le plus gros importateur de vins du monde ;

Qu'il est indigne d'hommes libres de tolérer l'importation de vins étrangers tant qu'une goutte de vin français demeure bloquée dans une cave française ;

Le Syndicat de Montpellier-Lodève demande aux parlementaires de faire voter l'application à l'entrée en douane des vins étrangers du tarif maximum, chaque fois qu'est appliqué, soit l'article 7 de la loi du 8 juillet 1933 sur le blocage, soit l'article 10 sur la distillation obligatoire. »

A l'étranger, la propagande en faveur du vin est une des bases de la propagande pour la France. — Depuis plus de trois ans, la « Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France » poursuit, dans le monde entier, une action très suivie afin de favoriser l'exportation des vins nationaux.

En maintes circonstances, l'organisation de la Ligue servie par l'admirable dévouement et le grand bon sens de ses divers agents à l'étranger, devient la base d'une judicieuse propagande en faveur de la France elle-même. Pour ne citer qu'un exemple, nous pouvons rappeler la cérémonie de la distribution des prix aux élèves de la « Lincoln Memorial University », dans l'Etat de Tennessee (Etats-Unis). Plusieurs prix avaient été offerts par le ministère français de l'Instruction publique, sur la demande du professeur P. C. Cambiaire, correspondant américain de la « Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France » et auteur d'un important ouvrage contre la prohibition. La cérémonie avait attiré un important contingent de spectateurs, et fut marquée par des événements tout à fait surprenants en ce moment, en Amérique, où la question des dettes suscite une certaine hostilité à l'égard de la France.

Par exception, un discours très francophile du docteur Cambiaire a été approuvé à l'unanimité, par un public enthousiaste. L'évocation des grands souvenirs de l'amitié franco-américaine a fait l'objet d'ovations remarquables, et toute l'assemblée s'est levée pour chanter la *Marseillaise*.

En un moment où tant de Français, résidant en Amérique, se croient presque obligés de cacher leur nationalité, il est beau de voir des assemblées américaines montrer publiquement leur estime et leur affection pour notre nation.

La lutte menée contre la prohibition par le docteur Cambiaire, avec l'appui constant de la Ligue, n'est pas étrangère à ces résultats, car le livre de plusieurs centaines de pages écrit par l'éminent professeur, en faveur de la consommation du vin, a eu un retentissement énorme outre-Atlantique.

La « Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France » souhaite que tous les négociants exportateurs, et tous les propagandistes du vin, ne cessent de lier, dans leur action à l'étranger, la cause du vin et celle de la France. Il n'en est pas de plus faciles à défendre conjointement. La Ligue de Propagande pour le Vin a des délégués et des correspondants dans tous les pays du monde. Tous renseignements sont fournis au siège administratif de la Ligue : 18, rue de l'Etoile, à Nîmes.

Dégustation de vins d'hybrides producteurs à Toulouse. — La dégustation de vins d'hybrides producteurs, organisée bisannuellement par le Syndicat agricole de la Haute-Garonne, aura lieu, cette année, à Toulouse, du 19 au 25 février prochain.

La réunion de clôture, au cours de laquelle il sera procédé à la lecture du rapport de la Commission du jury ainsi que du palmarès, se tiendra le dimanche matin, 25 février, à 10 heures, à la Maison de l'Agriculture, 9, rue Ozenne, à Toulouse.

L'expérience de ces dernières années ayant montré que le laps de temps réservé ce jour-là aux discussions et aux interventions diverses était trop limité, il a été décidé qu'une réunion préparatoire aurait lieu la veille, 24 février, à 14 heures, dans la même salle que ci-dessus. Cette réunion, au cours de laquelle d'éminents expérimentateurs apporteront l'appoint de leurs observations et de leur expérience, permettra de dégager avec précision et avec l'ampleur désirable les mérites ou les défauts des divers cépages, et en confrontant les notes présentes et passées du jury avec la valeur culturale observée, de faire un tri de ceux dont l'emploi en culture mérite d'être conseillé.

Le 25 février, à midi 1/2, le banquet traditionnel clôturera l'exposition. Nous prions les personnes désireuses d'y assister de vouloir bien s'inscrire à l'avance.

MM. les exposants sont priés de vouloir bien nous adresser leurs échantillons, franco de port, au siège de la Coopérative Agricole de l'Union des Syndicats du Sud-Ouest, 27, place Dupuy, à Toulouse, et assez tôt, de façon qu'ils arrivent à destination le 18 février au plus tard.

Toute demande de renseignements devra être adressée à M. Pierre Subra, vice-président du Syndicat agricole de la Haute-Garonne, à Chaumont, par Escosse (Ariège).

Annuaire International du Vin 1934. — La 6e édition de l'*Annuaire International du Vin* vient de paraître.

Il comprend 750 pages. Toutes les questions intéressant la viti-viniculture mondiale sont traitées dans une forme précise et pratique.

Les statistiques de la production, du commerce, des prix, de la consommation du vin sont établies pour permettre au lecteur de mesurer d'un coup d'œil les résultats obtenus d'une année à l'autre.

La Législation vinicole, les tarifs douaniers concernant les vins, le « bottin » des principaux groupements et du négoce du vin dans le monde, le tableau des appellations d'origine légalement établies, la liste des journaux et revues vinicoles, d'autres rubriques encore figurent dans cet ouvrage agréablement présentés. Tous ceux qui s'intéressent de près ou de loin à la vigne et au vin se doivent donc d'avoir sur leur table de travail ce guide précieux et sûr.

Ajoutons que l'Académie d'Agriculture a décerné à cet annuaire une médaille d'or, sa plus haute récompense.

On peut se procurer l'*Annuaire International du Vin* à la Librairie Alcan, 108, boulevard Saint-Germain, à Paris, au prix de 40 fr. l'exemplaire relié et de 30 fr. l'exemplaire broché. — *Le Directeur de l'O. I. V. :* Léon Douarche.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au dessus ; 10°, 160 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr.; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 500 à 600 fr. ; Mâconnais, 400 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 650 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 7 fr. » à 12 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. 50 à 11 fr. ». Blancs de blancs, 9 à 12 fr. ».

Midi. — *Nîmes* (*6 février 1934*). — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°, de 73 à 83 fr. ; Montagne, 9°5 à 11°, de 90 à 120 fr.; Costières, 11°5 à 12°, de 130 à 145 fr.; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 10 fr. le degré; Clairettes, 10°5 à 12°, 11 fr. 25 à 12 fr. 25 le degré; Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Montpellier (*6 février*). — Vins rouges 1933, de 8° à 11°, de 80 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, 10 fr. » à 10 fr. 50; Esprit de vin à 86°, 520 à 530 fr. ; Marc à 86°, 480 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 475 fr.

Béziers (*6 février*). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (*4 février*). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (*3 février*). — Vins de 8°5 à 12°, 9 fr. à 11 fr. ». Chambre de commerce).

Carcassonne (*3 février*). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. » à 12 fr. » le degré.

Narbonne (*6 février*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr.; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr.; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr.; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 124 fr. 50 le quintal, orges, 60 fr. à 66 fr.; escourgeons, 58 fr. à 70 fr.; maïs, 78 fr. à 90 fr. »; seigle, 60 fr. » à 65 fr. »; sarrasin, 77 fr. à 88 fr.; avoines, 42 fr. » à 50 fr. — Sons, 50 fr. à 54 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 65 à 90 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 48 à 55 fr.; Sterling, 55 à 60 fr.; Rosa, 65 à 75 fr.; nouvelles d'Algérie, de 200 à 280 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 65 fr. à 100 fr.; paille d'avoine, de 65 fr. à 100 fr.; paille de seigle, 65 fr. à 100 fr.; luzerne, 235 fr. à 305 fr.; foin, 235 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 228 fr. 50 à 229 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 15 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 30. — Longe, de 7 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 45 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, — Mandarines, 200 à 350 fr. — Oranges d'Algérie, 180 à 300 fr. — Poires de choix, 450 à 1.000 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700. — Pommes communes, 150 à 350 fr. — Raisin du Midi blanc, 500 à 750 fr. — Noix, de 350 à 550 fr. — Figues, 220 à 350 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Marrons, 200 à 260 fr. — Dattes, 350 à 850 fr. — Choux de Bruxelles, 300 à 450 fr. — Laitues du Midi, de 80 à 160 fr. le cent. — Carottes, de 80 à 110 fr. — Endives, de 300 à 390 fr. — Salsifis, de 110 à 250 fr. les 100 bottes. — Tomates d'Algérie, de 450 à 550 fr. — Choux-fleurs, 175 à 650 fr. — Oseille, 800 à 1.100 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (¹)

L'irrégularité a encore été la note dominante sur le marché des valeurs au cours de la semaine écoulée. Sur tous les terrains, en effet, on vit en pleine incertitude et chacun réserve ses initiatives en attendant que l'horizon s'éclaircisse.

Que fera le nouveau ministère ? Va-t-on bientôt stabiliser le dollar ? L'ère des scandales va-t-elle enfin se clore sur l'affaire du Crédit Municipal de Bayonne ? Autant de questions brûlantes auxquelles personne ne peut encroe répondre de façon formelle et qui pèsent, par conséquent, sur les esprits soucieux de l'avenir et de la sécurité de leurs capitaux.

Quelle attitude prendre devant tant d'incertitudes ? Il n'y en a qu'une à mon avis et je l'ai signalée, bien des fois déjà, à ceux qui me font l'amitié de suivre ces courtes chroniques. En présence de l'inconnue monétaire, des conflits politiques et des difficultés budgétaires qui nous assaillent, le moyen le plus efficace d'assurer la sécurité de son avoir et d'en tirer le meilleur rendement possible, c'est, tout simplement, de mettre en portefeuille de bonnes valeurs industrielles qui représentent un actif bien vivant et s'échangent actuellement à des cours bien inférieurs à leur valeur intrinsèque réelle.

Souvenez-vous des événements de 1926. Il n'y eut alors qu'une catégorie de capitalistes qui n'eut pas à souffrir de la dévalorisation du franc : ce fut celle des gens sensés qui eurent le flair d'investir leurs avoirs en valeurs à revenu variable. Le coefficient joua alors en leur faveur, tandis que les porteurs de rentes et obligations virent leur patrimoine fondre comme neige au soleil.

Nous n'en sommes pas encore là à l'heure actuelle et je m'en félicite avec vous. Mais suivant un vieux précepte de placement dont je me suis toujours bien trouvé, je tiens cependant à répéter qu'il ne faut pas mettre aujourd'hui tous ses œufs dans le même panier et qu'il est de la plus élémentaire prudence de varier la nature de ses placements pour limiter ses risques et étendre, au contraire, ses chances de plus-values.

Nous sommes à un tournant de notre histoire économique et demain, peut-être, se manifestera un réveil de l'activité mondiale. On n'a pas le droit de rester passif devant des événements de cette importance, car déjà des esprits avertis et des hommes d'expérience notent, ici et là, des indices non équivoques d'une reprise des matières premières et de certaines grandes industries. C'est un avertissement qui ne doit pas nous échapper.

Tôt ou tard, la Bourse se réveillera à son tour et une grande période de hausse s'ouvrira pour toutes les valeurs qui auront passé victorieusement le terrible cap de la crise. Donc, je vous le redis encore sans me lasser, attention ; la fin de la crise est proche et les acheteurs de la dernière heure font, à n'en pas douter, la meilleure affaire du monde.

Bourse de Londres

Le Stock-Exchange a maintenu, cette semaine, ses excellentes dispositions antérieures malgré une diminution assez sensible du volume des transactions. Les industrielles britanniques restent au premier plan de l'activité. On s'est surtout occupé de *Dunlop*, d'*Imperial Chemicals*, d'*Unilever*, de *Cables and Wireless* et de la *Courtaulds*. Les valeurs de tabac bénéficient également de la faveur du marché notamment *British American, Tobacco, Carreras* et *Imperial Tobacco*. Bonne tenue des valeurs de pétrole, des caoutchoucs et de plusieurs mines d'or à la suite de la reprise du prix de l'or qui a touché le cours de 133 sh. l'once.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

Petit Courrier

Abonné Lens. — Le bruit d'une répartition au titre des dividendes arriérés se reproduit périodiquement à propos de la De Beers Préférence. C'est à cela que l'on doit attribuer l'avance actuelle, il y a donc lieu de se montrer très prudent. Ne pas acheter parce que « ca monte ».

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : H. Buron.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

R. C. Seine 610-70

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins **RÉSISTANTES** au **MILDIOU** et au **ROT**

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT, 2e ÉDITION

Description des Hybrides jusqu'au n° 14.500, culture, taille et vinification, etc.

530 pages, 11 gravures, 17 planches hors texte

Envoi franco contre **26** fr. — C/c Lyon 377.47 — Contre remboursement **27** fr. **50**

J.-F. RAVAT, Ingénieur civil des mines, MARCIGNY (S.-et-L.)

Eric Coulondre, Cadoule par Lunel (HÉRAULT)

100 hectares Hybrides Seibel. Couderc. Baco. B. Seyve.

Collection complète, nouvelle Hybridation **Seyve-Villard** véritable révolution apportant aux Viticulteurs les quatre qualités recherchées réunies.

Fertilité. Vigueur. Résistance

pratique aux maladies. Finesse et bouquet du vin.

DÉTRUISEZ TOUS LES PARASITES

DES ARBRES FRUITIERS ET DES VIGNES

PAR LE TRAITEMENT D'HIVER PRÉVENTIF ET POLYVALENT

A L'ÉCORSÈNE

Composition anthracénique, adhésive, siccative, neutre, émulsionnable

ÉCORSÈNE (*marque déposée*). — **L'écorsène** réalise le **traitement d'hiver le plus complet** des ceps de vignes et arbres fruitiers dont les vieilles écorces, les mousses et les lichens abritent des légions de parasites, œufs d'hiver, larves, chrysalides ; **l'écorsène** régénère les vieilles écorces. **Écorsène** = écorces saines, fruits sains.

DEMANDEZ-NOUS ECHANTILLON ET NOTICE SPÉCIALE, GRATIS ET FRANCO.

Société Française des Produits Sanitaires : 18, rue Charles-Bassée, FONTENAY-sous-BOIS (Seine).